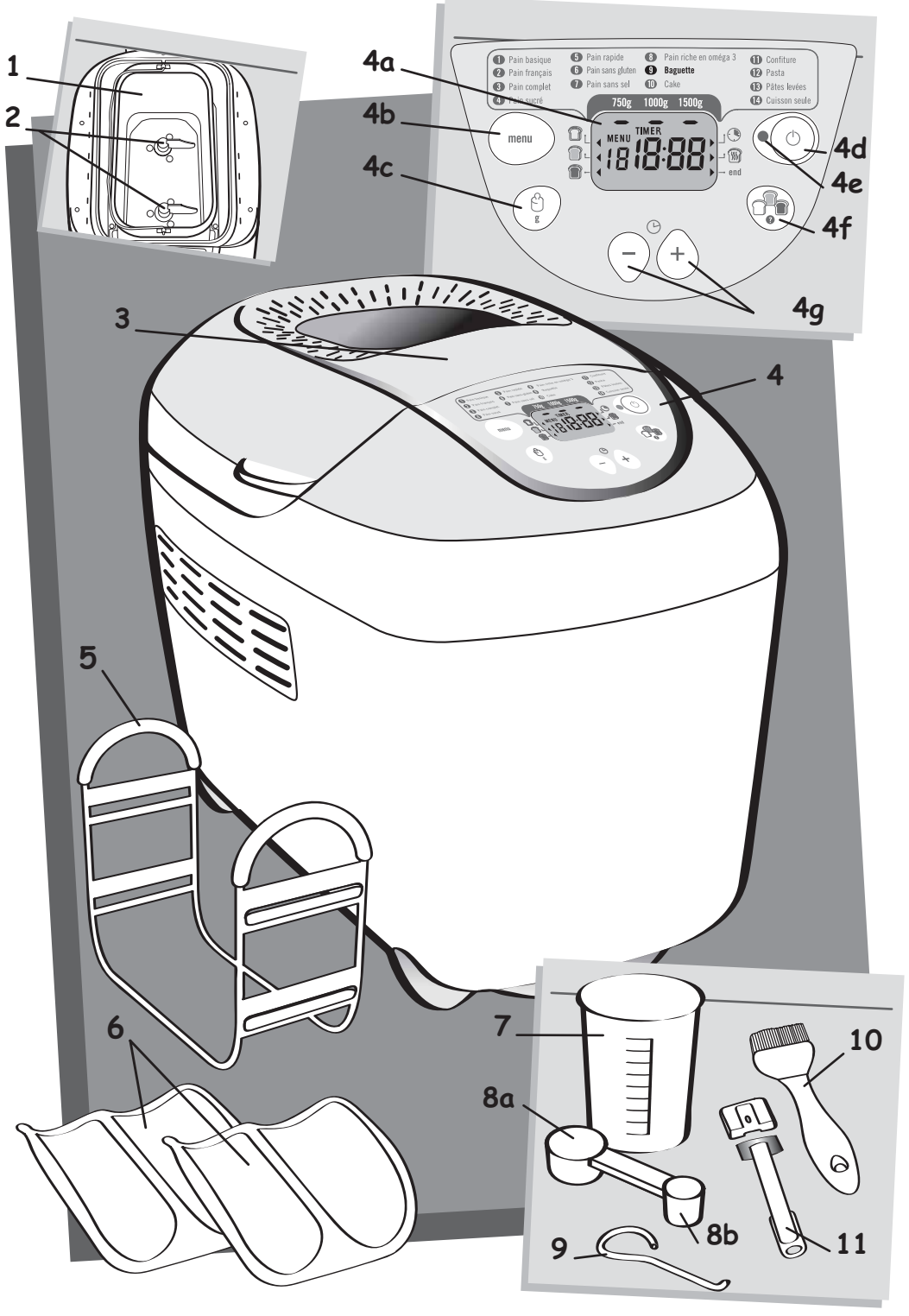
# Moulinex
## home bread baguette

**www.moulinex.com**

F
GB
D
E
I
TR


1
2
4a
4b
menu
4c
4d
4e
4f
4g
3
4
5
6
7
8a
8b
9
10
11
1 Pain basique
2 Pain français
3 Pain complet
4 Pain sucré
5 Pain rapide
6 Pain sans gluten
7 Pain sans sel
8 Pain riche en oméga 3
9 Baguette
10 Cake
11 Confiture
12 Pasta
13 Pâtes levées
14 Cuisson seule
750g 1000g 1500g
MENU
TIMER
end

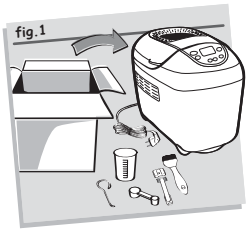


fig.1

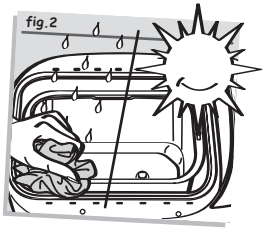


fig.2

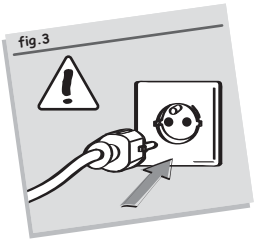


fig.3

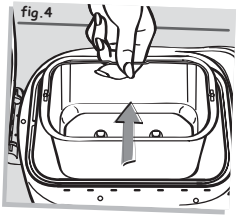


fig.4

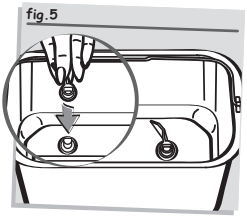


fig.5

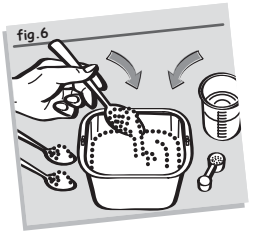


fig.6

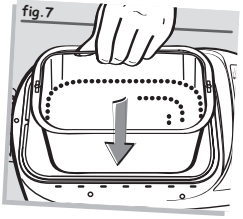


fig.7

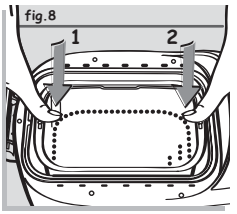


fig.8
1
2

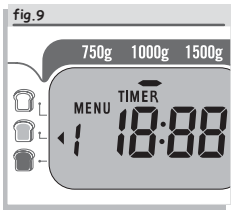


fig.9
750g 1000g 1500g
MENU
TIMER
18:88

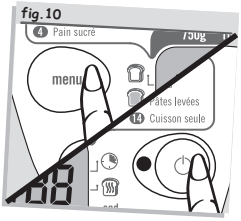


fig.10
4 Pain sucré
750g
menu
Pâtes levées
14 Cuisson seule

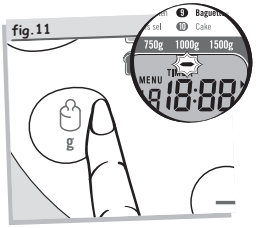


fig.11
9 Baguette
10 Cake
750g 1000g 1500g
MENU
TIMER
18:88

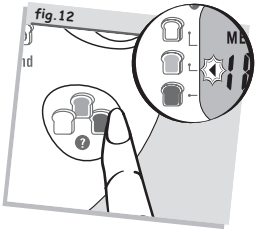


fig.12

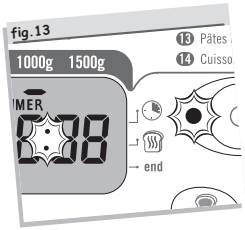


fig.13
1000g 1500g
13 Pâtes
14 Cuisso
end

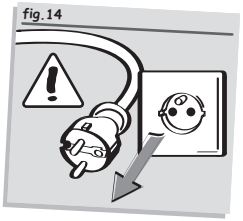


fig.14

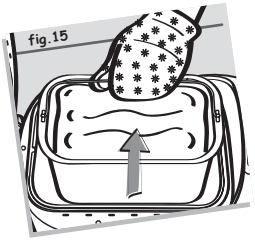


fig.15

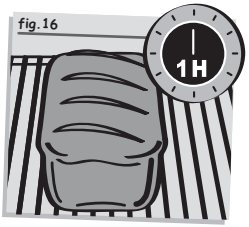


fig.16
1H

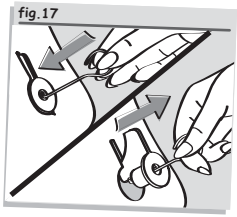


fig.17

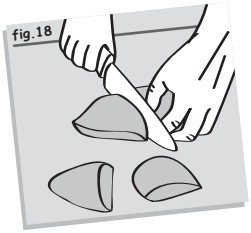


fig.18

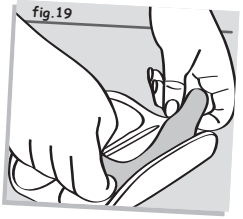


fig.19

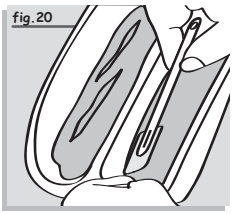


fig.20

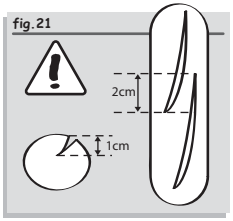


fig.21
2cm
1cm

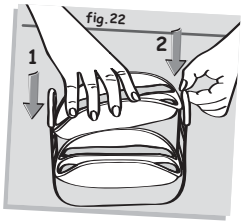


fig.22
1
2

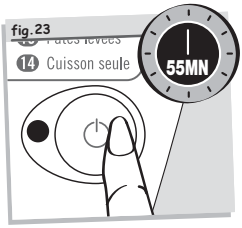


fig.23
14 Cuisson seule
55MN

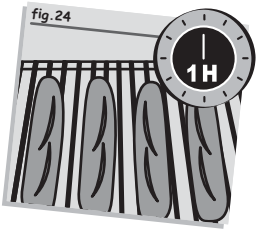


fig.24
1H

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

⚠ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).

### 1. CONDITIONS D'UTILISATION

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- La grigne fournie possède une lame tranchante. Veillez à remettre le capuchon après utilisation et à la ranger dans un endroit sûr.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil et l'accessoire baguette deviennent très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élement chauffant peut s'enflammer, aussi :
  - ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
  - ne dépassez pas 1500 g de pâte au total en cuve et 450 g de pâte au total en baguette.
  - ne dépassez pas 280 g de farine et 1 càc de levure pour les recettes baguettes.
  - ne dépassez pas 900 g de farine et 5 càc de levure pour les recettes en cuve.
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

### 2. Alimentation électrique

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.

### 3. Réparations

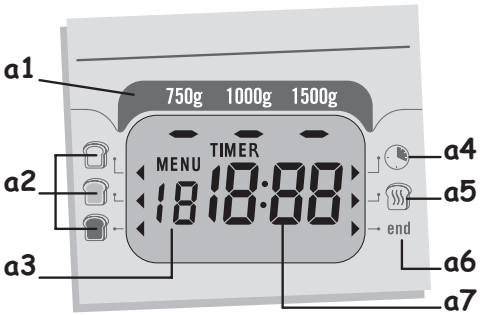
Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur.

## DESCRIPTION

1. Cuve à pain
2. Mélangeurs
3. Couvercle avec hublot
4. Tableau de bord
   a. Ecran de visualisation
      a1. Indicateur poids
      a2. Niveau de dorage
      a3. Sélection de menu
      a4. Programmation différée
      a5. Maintien au chaud
      a6. Fin de cuisson
      a7. Affichage minuterie
   b. Choix des programmes
   c. Sélection du poids
   d. Bouton départ/arrêt
   e. Voyant de fonctionnement
   f. Sélection de la couleur du dorage
   g. Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 14
5. Support cuisson baguettes
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes

Accessoires :

7. Gobelet gradué
8. a. Cuillère à soupe
   b. Cuillère à café
9. Crochet pour retirer les mélangeurs
10. Pinceau
11. Grigne




## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 1. Déballage

- Déballez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil - fig. 1.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Retirez tous les accessoires de l'appareil (gobelet, grigne…) - fig. 1.

### 2. Nettoyage de la cuve

- Nettoyez la cuve de l'appareil avec un linge humide. Bien sécher - fig. 2.

**Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.**

### 3. Mise en service de l'appareil

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre - fig. 3.

## UTILISATION

### 1. Avant d'utiliser votre HOME BREAD BAGUETTE

- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant d'avant en arrière pour déclipser chaque coté l'un après l'autre - fig. 4.
- Adaptez ensuite les mélangeurs - fig. 5.

### 2. Ajoutez les ingrédients

- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé des recettes (voir conseils pratiques page 14) - fig. 6.
- **Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.**

### 3. Démarrage

- Introduisez la cuve à pain - fig. 7. Appuyez sur la cuve d'un coté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés - fig. 8.
- Branchez la machine à pain - fig. 3. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen - fig. 9.

### 4. Votre 1ère recette : le pain basique (programme 1 Pain basique)

- **Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.**

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

| | |
|---|---|
| Dorage | > Moyen |
| Poids unitaire | > 1000 g |
| Temps | > 3 : 20 |

**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| Huile | > 2 c à s |
| Eau | > 325 ml |
| Sel | > 2 c à c |
| Sucre | > 2 c à s |
| Lait en poudre | > 2,5 c à s |
| Farine T55 | > 600 g |
| Levure déshydratée | > 1,5 c à c |

- Pour débuter votre recette, reportez-vous aux étapes 1, 2, 3 ci-dessus.
- Ensuite, démarrez le programme PAIN BASIQUE, appuyez sur la touche ⏻ - fig. 10. Le témoin de fonctionnement s'allume. Les deux points de la minuterie clignotent - fig. 13. Le cycle commence.
- A la fin du cycle, référez-vous à l'étape 11 ci-dessous.

### 5. Sélectionnez les autres programmes

- **Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche** - fig. 9**. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.**
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.
- Appuyez sur la touche **"menu"** qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 14, appuyez successivement sur la touche **"menu"** - fig. 10**.**
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

### 6. Sélectionnez le poids du pain

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750 g.
- **Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- **Les programmes 5, 9, 11, 12, 13, 14 ne possèdent pas le réglage du poids.**
- Appuyez sur la touche ⚖ pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g - fig. 11. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

### 7. Sélectionnez le dorage du pain

- Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.
- Les programmes 5, 11, 12 et 13 ne possède pas le réglage du dorage. Trois choix sont possible: CLAIR/MOYEN/FONCÉ.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche 🎚 jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi - fig. 12.

### 8. Démarrez un programme

- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche ⏻ - fig. 10. Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres.

### 9. Utilisez le programme différé

- **Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.**
  **Les programmes 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14 n'ont pas le programme différé.**

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches ⊕ et ⊖, affichez le temps trouvé (⊕ vers le haut et ⊖ vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

**Ex :** il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches ⊕ et ⊖. Appuyez sur la touche ⏻. Un signal sonore est émis. Le témoin visuel ◀ s'affiche en face ◑ et les 2 points ⁝ du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche ⏻ jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

**Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.**

### 10. Arrêtez un programme

- A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement et le témoin visuel s'affiche en face **end**.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. sur la touche ⏻ - fig. 10.

### 11. Démoulez votre pain

- Cette étape ne concerne pas le cycle baguette. A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain - fig. 14. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle - fig. 15. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir - fig. 16.
- Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage. Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :
  > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
  > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur - fig. 17,
  > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
  > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

## LES PROGRAMMES

### Découvrez les programmes proposés dans le menu

• 1 Pain basique

Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

• 2 Pain français

Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

• 3 Pain complet

Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

• 4 Pain sucré

Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

• 5 Pain rapide

Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles. L'eau pour cette recette, doit être entre 35° et 40° C maximum.

• 6 Pain sans gluten

Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

• 7 Pain sans sel

Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.

• 8 Pain riche en oméga 3

Ce pain est riche en acide gras Oméga 3 grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire.

• **9 Baguette**

Le programme baguette vous permet de réaliser vous même vos baguettes. Ce programme se déroule en 2 temps.

1er étape > Pétrissage et levée de la pâte.

2ème étape > Cuisson

**Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes** (pour vous aider à la confection des baguettes, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine pain).

• 10 Cake

Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.

• 11 Confiture

Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

• 12 Pasta

Le programme 12 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

• 13 Pâtes levées

Le programme pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

• 14 Cuisson seule

Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage clair, moyen ou foncé. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :

a) en association avec le programme pâtes levées,
b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

**Ce programme ne permet pas de cuire des baguettes.**
**La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 14.**
**Pour interrompre le cycle avant la fin arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche ⏻ .**

## LES CYCLES

Un tableau pages 12-13 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

**PÉTRISSAGE** > Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

**REPOS** > Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

**LEVÉE** > Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

**CUISSON** > Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.

**MAINTIEN AU CHAUD** > Permet de garder le pain chaud après la cuisson.
Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

**Pétrissage :** la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées.

### ASTUCE

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation pages 12-13 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.
**Ex :** "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

**Levée :** la pâte se trouve dans le 1er 2ème ou 3ème cycle de levée.

**Cuisson :** le pain se trouve dans le cycle final de cuisson. Un témoin visuel s'allume en face **"end"** indiquant la fin du cycle.

**Maintien au chaud :** pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson.
Un témoin visuel s'allume en face . L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers.
En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

## LES INGRÉDIENTS

- **Matières grasses et huiles :** les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.
- **Œufs :** les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et compléter avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.
- **Lait :** vous pouvez utilisez du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.
- **Eau :** l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.
- **Farines :** le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.
  L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes.

Nos recettes sont optimisées pour l'emploi d'une farine commune T55. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total en cuve et 450 g de pâte au total en baguette.

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats: plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

- **Sucre :** privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.
- **Sel :** il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.
- **Levure :** la levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée. Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte. Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace. Il existe des levures déshydratées sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avec un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes,mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.
- **Les additifs** (olives, lardons etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

> de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,

> les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),

> de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),

> de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,

> de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

## LA RECETTE BAGUETTE

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (5), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (6), 1 grigne (11) et 1 pinceau (10).

**RECETTE POUR RÉALISER 4 BAGUETTES DE 100 G ENVIRON**
(programme ❾ Baguette)

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Dorage > Moyen

**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| Eau | > 170 ml |
| Sel | > 1 c à c |
| Farine T55 | > 280 g |
| Levure déshydratée | > 1 c à c |

### ASTUCE

Pour donnez encore plus de moelleux à vos baguettes, rajoutez 1 c à s d'huile dans votre recette. Si vous souhaitez donner plus de couleur à vos 4 pains, rajoutez à vos ingrédients 2 c à c de sucre.

1ère Étape : Pétrissage et levée de la pâte

- Branchez la machine à pain - fig. 3.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - fig. 9.
- Appuyez sur la touche **"menu"** et sélectionnez le programme ❾ **Baguette**.
- Sélectionnez le niveau de dorage, vous avez 3 choix possibles - fig. 12 :
  - 1 pour les petits pains sucrés (viennois, pain au lait, brioché,…)
  - 2 ou 3 pour les baguettes normales, plus ou moins dorées
- Appuyez sur la touche ⓫ - fig. 10. Le témoin de fonctionnement s'allume et Les 2 points de la minuterie clignotent - fig. 13. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte.

Remarques :

- Les 2 étapes : pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1 H 21 (26 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).
- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote - fig. 13.

**La pâte doit être utilisée dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.**

2ème Étape : Réalisation et cuisson des baguettes

Pour vous aider dans la réalisation des étapes ; reportez-vous au guide de façonnage fourni.

- Retirez la cuve de la machine - fig. 15.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons - fig. 18.
- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en baguettes.

### ASTUCE

Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 5 minutes avant le façonnage.

Les étapes ci-dessous sont à réaliser pour chaque pâton.

1) Aplatir le pâton en forme de rectangle, conservez une épaisseur d'environ 1 cm.
2) Pliez-le en 2, face à vous.
3) En partant d'un côté du rectangle, formez la soudure en pressant la pâte avec la paume de la main sur toute la longueur du pâton. Ainsi, vous affinez la forme rectangulaire et vous obtenez un résultat plus régulier.
4) Retournez à nouveau le rectangle et positionnez la soudure vers le haut.
5) Pliez-le à nouveau en 2 en enroulant la pâte autour du pouce et en pressant la soudure avec la paume de la main, de cette façon la pâte reste tendue.
6) Renouvelez les gestes 4 et 5 afin d'obtenir la longueur désirée. L'épaisseur et la largeur du pâton doivent rester régulières.

**La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 18 cm).**

7) Roulez le pâton sans trop appuyer avec les mains afin d'obtenir une forme régulière.

### ASTUCE

Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit lors de l'étape 7 ci-dessus d'humidifier puis de roulez les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.

- Après la réalisation des baguettes, disposez celles-ci sur les plaques anti-adhésives - fig. 19.

  **La soudure des baguettes doit se trouver en dessous.**

- Pour un résultat optimal, incisez le dessus des baguettes en diagonal à l'aide d'un couteau denté ou de la grigne fournie pour obtenir une ouverture de 1 cm - fig. 20+21.

## ASTUCE

Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions à l'aide d'un ciseau sur toute la longueur de la baguette.

- A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
- Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni - fig. 22.
- Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.
- Appuyez de nouveau sur la touche ⏻ pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes - fig. 23.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain - fig. 14 ; Retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.
- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez les refroidir sur une grille - fig. 24.

## TABLEAU DES CYCLES

| PROG. | DORAGE | TAILLE (g) | TEMPS (h) | Préparation de la pâte (Pétrissage-Repos-Levée) (h) | CUISSON (h) | EXTRA (h) | MAINTIEN AU CHAUD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | 2:20 | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | 2:24 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:32 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:45 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5 | - | 1000 | 1:20 | 0:35 | 0:45 | - | 1:00 |

| PROG. | DORAGE | TAILLE (g) | TEMPS (h) | Préparation de la pâte (Pétrissage-Repos-Levée) (h) | CUISSON (h) | EXTRA (h) | MAINTIEN AU CHAUD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | 1:15 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:27 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:40 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 9 | 1 | - | 2:07 | 1:21 | 0:46 | 1:46 | 1:00 |
| | 2 | - | 2:03 | | 0:42 | 1:42 | 1:00 |
| | 3 | - | 2:14 | | 0:53 | 1:53 | 1:00 |
| 10 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | 0:15 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 11 | - | - | 1:05 | 0:15 | 0:50 | - | - |
| 12 | - | - | 0:15 | 0:15 | - | - | - |
| 13 | - | - | 1:25 | 1:25 | - | - | - |
| 14 | 1 | - | 0:10 par tranche de 10 mn | - | 0:10 par tranche de 10 mn | - | - |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 10 inclus.

## CONSEILS PRATIQUES

### 1. Préparation des recettes

- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
  **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
- Respectez l'ordre de préparation
  > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
  > Sel
  > Sucre
  > Farine première moitié
  > Lait en poudre
  > Ingrédients spécifiques solides
  > Farine deuxième moitié
  > Levure
- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**
- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.
  > s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
  > sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

  Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

### 2. Utilisation de votre machine à pain

- **En cas de coupure de courant :** si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.
- **Si vous enchaînez deux programmes,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.
- Pour le programme baguette après les étapes de pétrissage et levée de la pâte, vous devez utiliser votre pâte dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, le mélangeur, le support baguette et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude.
- Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.
- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.
- Ne pas ranger le support baguette ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

## GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RÉALISATIONS

### 1. POUR LES PAINS

**Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.**

| | Causes possibles | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pain trop levé | Pain affaissé après avoir trop levé | Pain pas assez levé | Croûte pas assez dorée | Côtés bruns mais pain pas assez cuit | Côtés et dessus enfarinés |
| Résultats | | | | | | |
| La touche ⓘ a été actionnée pendant la cuisson | | | | ● | | |
| Pas assez de farine | | ● | | | | |
| Trop de farine | | | ● | | | ● |
| Pas assez de levure | | | ● | | | |
| Trop de levure | | ● | | ● | | |
| Pas assez d'eau | | | ● | | | ● |
| Trop d'eau | | ● | | | ● | |
| Pas assez de sucre | | | ● | | | |
| Mauvaise qualité de farine | | | ● | ● | | |
| Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité) | ● | | | | | |
| Eau trop chaude | | ● | | | | |
| Eau trop froide | | | ● | | | |
| Programme inadapté | | | ● | ● | | |

## 2. POUR LES BAGUETTES

| PROBLEMES / DÉFAUTS | CAUSES POSSIBLES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Le pâton n'est pas de section constante. | La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante. | Aplanissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire. |
| La pâte est dure à mettre en forme. | Il manque un peu d'eau dans la recette. | Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début. |
| | La pâte a été trop travaillée. | Reformez une boule, laissez reposer 10 mn avant de recommencer depuis le début. |
| | | Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5mn de repos au milieu. |
| La pâte est collante ; il est difficile de former les baguettes. | Vous avez versé trop d'eau dans la recette. | Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuez la réalisation des baguettes. |
| | L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette. | |
| La pâte se déchire ou devient granuleuse en surface. | La pâte a été trop travaillée. | Reformez une boule, laissez reposer 10 mn avant de recommencer depuis le début. |
| | | Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5mn de repos au milieu. |
| Les incisions sur le pâton ne sont pas franches. | La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette. | Recommencez l'étape de façonnage des baguettes en vous farinant légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible. |
| | La lame n'est pas assez affûtée. | Utilisez la lame fournie ou par défaut un couteau micro denté très coupant. |
| | Vos incisions sont trop hésitantes | Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation. |
| Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson. | La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette. | Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début. |
| | La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme. | Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce. |

| | | |
|---|---|---|
| La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson. | La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante. | Reportez-vous page 11 pour la forme idéale des incisions. |
| Les baguettes cuites collent au support. | Vous avez trop humidifié les pâtons. | Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau. |
| | Les plaques du support baguettes accrochent trop. | Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons. |
| Les baguettes ne sont pas assez dorées. | Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner. | Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation. |
| | Vous avez trop fariné les baguettes lors du façonnage. | Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner. |
| | La température ambiante est élevée (+ de 30°C). | Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure. |
| Les baguettes ne sont pas assez gonflées. | Vous avez oublié la levure dans la recette. | Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début. |
| | Votre levure était peut-être périmée. | |
| | Votre recette manquait d'eau. | |
| | Les baguettes ont été trop écrasées et serrées lors du façonnage. | |

## GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

| **PROBLEMES** | **SOLUTIONS** |
|---|---|
| Les mélangeurs restent coincés dans la cuve. | • Laissez tremper avant de les retirer. |
| Les mélangeurs restent coincés dans le pain. | • Huilez légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve ou utiliser l'accessoire pour démouler le pain (page 7). |
| Après appui sur ⏻ rien ne se passe. | • La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles.<br>• Un départ différé a été programmé. |
| Après appui sur ⏻ le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas. | • La cuve n'est pas insérée complètement.<br>• Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. |
| Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé. | • Vous avez oublié d'appuyer sur ⏻ après la programmation du départ différé.<br>• La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau.<br>• Absence de mélangeurs. |
| Odeur de brûlé. | • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant.<br>• La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes. |

## GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.

## ENVIRONNEMENT

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.

**Participons à la protection de l'environnement !**

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

RETROUVEZ UN FILM DÉTAILLÉ SUR LE FAÇONNAGE DES BAGUETTES EN TÉLÉCHARGEANT VOTRE NOTICE FILMÉE SUR LES SITES INTERNET SUIVANTS :

www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com